



Sheraton®

2016年8月30日

～世界大会で数々の受賞を誇る武藤修司シェフによる初のスイーツブッフェ～
ナイトタイムのスイーツブッフェ「Sweets Parade」
『Chocolate&Caramel』開催
開催期間：2016年11月4日（金）～12月9日（金）
2017年1月12日（木）～1月27日（金）

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、ナイトタイムのスイーツブッフェ「Sweets Parade」*1
『Chocolate&Caramel』を、第一弾11月4日（金）～12月9日（金）まで、第二弾2017年1月12
日（木）～1月27日（金）まで開催します。

本フェアは、スイーツパレードでは初の食材となるキャラメルを、相性の良いチョコレートと
共に存分にお楽しみいただけます。武藤シェフのスペシャルメニューには、ビッグサイズの“シュ
ーブリーズエクレア チョコレート&キャラメル”をご用意いたします。パリッと焼き上げたシュー
生地、溢れるほどのミルクチョコレートクリームをたっぷりサンド。濃厚キャラメルソースで仕上
げ、ビッグサイズエクレアをお客様の目の前でパティシエがお取り分けいたします。また、当ホテル
のペストリーショップ「ドーレ」にて期間限定発売しておりました“ヴェリーヌ”も本フェア限定メ
ニューで再登場いたします。目にも楽しめる美しいスイーツで、チョコレートとキャラメルの新たな
味わいをお楽しみいただけます。

スイーツの他にも、オープンサンドや日替わりスープなど、ホテルメイドの軽食もバリエーション
豊かにご用意いたしました。

*1：ナイトタイムのスイーツブッフェ「Sweets Parade」は、週末にあたる木・金の18：30～
ロビーラウンジ「シーウインド」で開催しているスイーツの食べ放題プランです。



Chocolate&Caramel フェアラインナップ (イメージ)

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

〒220-8501 神奈川県横浜市西区北幸1-3-23 t-045 411 1111 f-045 411 1343

URL：<http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp> FB：<https://www.facebook.com/YokohamaBaySheraton>

Instagram：<https://www.instagram.com/sheraton yokohama/>

【ナイトスイーツブッフェ「Sweets Parade」～Chocolate&Caramel～の概要】

- 期 間：<第一弾>2016年11月4日（金）～12月9日（金）
<第二弾>2017年1月12日（木）～1月27日（金） 木曜日・金曜日限定（祝日除く）
- 時 間：18：30～21：00（時間制限なし）
- 場 所：横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ ロビーラウンジ「シーウインド」2F
- 料 金：お1人様 ¥3,889 お子様（4歳以上の未就学児） ¥1,945 ※サービス料込、税金別
- 主なメニュー：

●【スペシャルメニュー】

シュープリーズエクレア チョコレート&キャラメル（写真③）

ミルクチョコレートのクリームと、サクサク食感のメランジェショコラをパリッと焼き上げたシュー生地で包みました。ミルクで濃厚なキャラメルソースと一緒に召し上がりください。



写真③（イメージ）



写真①（イメージ）



写真②（イメージ）

●チョコレートケーキ（写真①）

生地につっぷりチョコレートを混ぜしっとり焼き上げたケーキに、キャラメル風味の生クリームとソースをたっぷりあしらいました。

●ショートケーキ（写真②）

いちごとの相性抜群の生クリームをたっぷり使ったショートケーキです。間にチョコレートクリームをサンドし、いちごと一緒にベリーをふんだんにトッピングしました。

●チョコレートミルフィーユ

オレンジの香りを纏わせたダックワーズとサクサクのフィヤンティーヌの上にミルクチョコレートのガナッシュとクリームを重ねました。

●タルトショコラキャラメル

タルト生地にチョコレートガナッシュとムースをたっぷり入れたショコラづくしのタルトです。グラサージュキャラメルで艶やかに仕上げました。

●チーズケーキ ホワイトチョコレート飾り

コクのあるチーズを使い、しっとり焼き上げたチーズケーキです。

●チョコレートパンプディング パッションキャラメルソース

チョコレートの濃厚なコクと薫りが染み込んだ、チョコレートパンプディングです。あたたかなパンプディングに、フルーティなパッションキャラメルソースでアクセントをつけました。

●ヴェリーヌ バニャーショコラ (写真④)

甘酸っぱいラズベリーソースのバニャパンナコッタの上に、パリパリのチョコレートとチョコレート風味の生クリームをあしらいました。

チョコレートを崩して、楽しい食感をお楽しみください。

●ヴェリーヌ ショコラキャラメル (写真⑥)

とろけるようなチョコレートのジュレに、チョコレートのクリームをトッピング、キャラメルとチョコレートのソースをかけました。

ベリーのトッピングで、濃厚な中に爽やかな味わいです。

●ミ・キュイ ショコラ (写真⑤左)

完全に焼き切らないしっとりとした濃厚なチョコレートケーキに、チョコレート風味の生クリームをトッピングしました。

可愛いプチサイズをご用意いたします。

●チーズケーキ ホワイトチョコレート飾り

コクのあるチーズを使い、しっとりとした焼き上げたチーズケーキです。

●彩豊かなチョコレートマカロン各種 (写真⑤右)

マカロンにもチョコレートの風味をふんだんに取り入れました。

ガナッシュのクリームをサンドし、サクサクの生地と滑らかなクリームのハーモニーをお楽しみいただけます。

●チョコレート各種 など



写真⑤ (イメージ)



写真④ (イメージ)



写真⑥ (イメージ)

【軽食】

- オープンサンド(ハム、チーズ、トマト、オニオン、ツナペーストなど約10種類)
- 自家製ベーカリーのパン(バターロール、各種ブレッドなど4~5種)
- 日替わりの具沢山スープ(ビーフシチュー、クラムチャウダー、ミネストローネなど)
- フレッシュサラダ(シーザー、和風など、3種類の自家製ドレッシング)

など

【お飲み物】

- コーヒー・紅茶(ホット・アイス)
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- アセロラジュース
- グレープジュース
- グアバジュース
- マンゴージュース
- アップルジュース
- ウーロン茶

備考： ※組み合わせることが予想されるため、ご予約の上ご来店いただくことをおすすめいたします。
※仕入れの状況により、スイーツの内容は予告なく変更になる場合があります。
※割引対象外メニューです。

【ご予約・お問合せ】

レストラン総合予約 045-411-1188 (10:00～20:00)

オンライン予約 http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant_bar/

シェラトンホテル&リゾートについて

スターウッドホテル&リゾートワールドワイドの最大かつ最もグローバルなブランドとして、世界75カ国以上に430軒以上のホテルを擁するシェラトンホテル&リゾートは、旅は共有することにより素晴らしいものになるという信念に基づき、シェラトンクラブラウンジの他、新たに小皿料理のメニューもとり入れ、極上のワインや地ビールなどと共に楽しみいただける『ペアド』プログラムを通じて、お客様同士がつながることができる空間をご提供しています。また今年、シェラトンのグローバルな超一流ホテルとしての地位をさらに強化すべく、10のテーマからなるプラン「シェラトン 2020」が始まりました。シェラトンブランドでは、スターウッドが擁する他のブランドと同様、業界でも最も内容豊富なロイヤルティプログラムであるスターウッドプリファードゲスト (SPG®) プログラムがご利用いただけます。詳しい内容は www.sheraton.com をご覧ください。シェラトンの最新情報は、ツイッターおよび Instagram では@sheratonhotels、フェイスブックは [facebook.com/Sheraton](https://www.facebook.com/Sheraton) で確認できます。